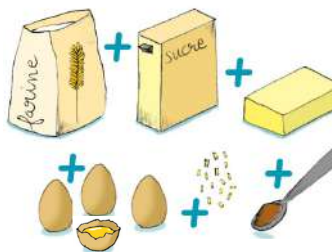
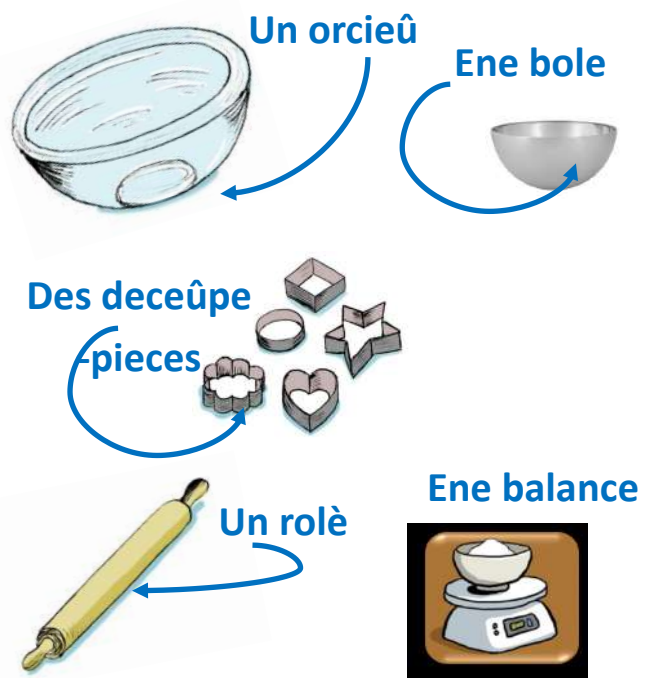
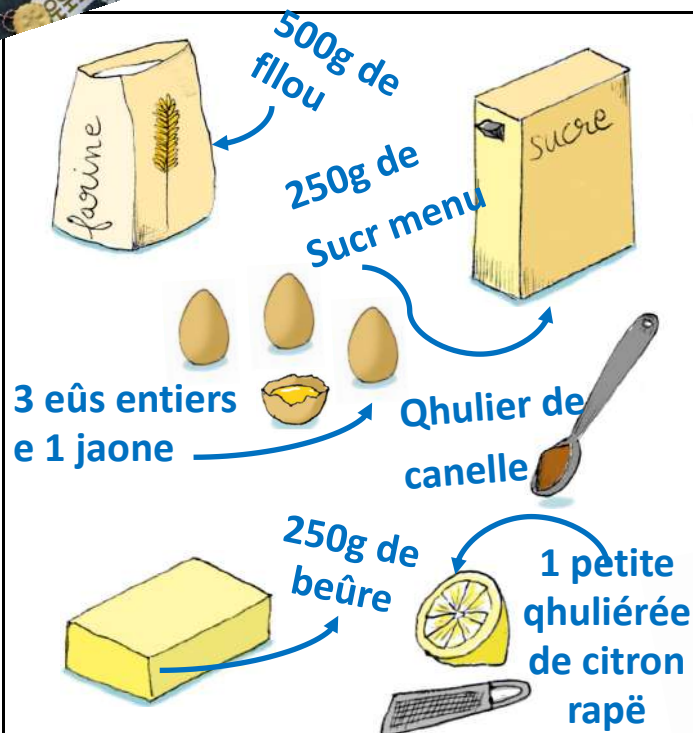


LES SABLÉS DE LA NOUA

De cai qe j'ons afere

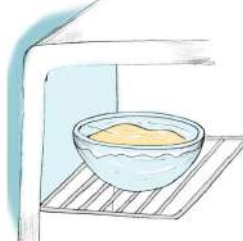
Le cai

Orcieûs e afutiaos



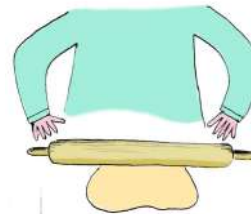
1 MeTtr den l'orcieû : fllou + beûre + canelle + sucr menu+ citron + 3 eûs

2 Melaijer o les daïs dica avoir ene pâte lisse ben lisse.



3 Lesser a ferdi e mucer tout le cai den la referdissouere 24 oures durant

4 Evaiiler la pâte a la demi d'un centimetre e derompr des formes o le deceûpe-pieces.



5 Metr les formes sur la pllage gresséy o le beûre e les vatoner o le jaone d'eû melayë o un petit d'iao.

6 MeTtr a qhere den le fou a 180 degrës 15 minutes durant.



Fiche enseignant

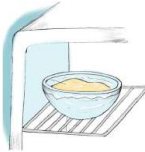
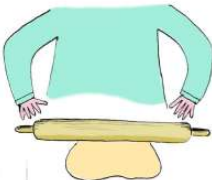
Comme il y a 24 heures nécessaires pour faire refroidir la pâte, cette recette peut-être faite en deux fois.

Matériel nécessaire : - des ingrédients même autres que ceux nécessaires pour la recette (exemple du chocolat, du lait...)

- les ustensiles

- Le diaporama en pdf « Les sablès de la Noua »

1) Introduire la recette Afficher en grand ou projeter au tableau les images de la recette Diapo 1	« La semene-li, j'alons qhere des sablès de la Noua » <i>[la s'meune-li, j'alons tcheur des sabieu de la Noua]</i> <i>Cette semaine, nous allons cuire des sablès de Noël</i> « Qhi q'en a déjà manger ? » <i>[Tchi qen a déjà manjeu] Qui en a déjà mangé ?</i>
2) MIMER « se laver les mains » 	« Premier j'alons nous epaomer » <i>[Peurmieu, j'alon nou z'eupaomeu »</i> <i>Tout d'abord, nous allons nous laver les mains.</i>
2) Ingrédients et ustensiles Diapo 3 	« J'alons cercher de cai qe j'ons afere pour les sablès. » <i>[J'alon cêrcheu de qa qe j'on afeure pour les sabieu]</i> <i>Nous allons chercher les ingrédients dont nous avons besoin pour les sablès</i>
3) A côté de vous les ingrédients. Les enfants regardent la diapo. Montrer chaque ingrédient bon ou pas à mettre dans la recette. Les enfants vont dire en français, rectifiez avec le mot gallo (voir les ingrédients + ajouter « du lét », « du chicolat ».... + faites répéter)	« De cai q'c'ét-ti ? » <i>[De qa qu'c'é-ti ?]</i> <i>« qu'est-ce que c'est ? »</i>
Si c'est un mauvais ingrédient	« <u>N-i a point afere de lét.... N-i a point afere de chicolat</u> » <i>[N-i a point afeure de lét..... n-i a point afeure de chicola]</i> <i>Il n'y a pas besoin de lait.... Il n'y a pas besoin de chocolat</i>
Si c'est un bon ingrédient	« <u>Vra ben, J'ons afere de beûre, du sucr menu, des eûs....</u> » <i>[Vra bin, J'on afeure de beure, du sucr menu, d'zeuw...]</i> <i>Super, Nous avons besoin de beurre, du sucre moulu, des œufs....</i>
4) Prendre le saladier et le montrer. Les enfants miment pour répéter les ingrédients qu'ils mettent un par un.	« J'alons metr tout le cai-la den l'orceu. Ela ét eune orceu. » <i>[J'allons mète tout le qa la dans l'orçeu-la. Eula ét eune orçeu.]</i> <i>« Nous allons mettre tous ces ingrédients dans ce récipient/plat. Ça c'est un récipient/plat »</i>

5) Pour les œufs, continuez de mimer :	«De cai q'c'êt-ti dija ?» <i>[De qa qu'c'ê-ti dija ?] « qu'est-ce que c'est déjà ? »</i> « Vra ben, ét eune eu. Aloure ergardéz don, je vas cōti 3 eûs su le bord de l'orceu-li e les metr den l'orceu. » <i>[« vra bin ét eune eu. Aloure, ergardé don, je va cōti troué zeuw su le bord du l'orceu-li e les mett den l'orceuje.]</i> <i>« très bien, c'est un oeuf. Alors regardez bien, je vais casser 3 œufs sur le bord du saladier et les mettre dedans. »</i>
5) Continuer à mimer en montrant et en lisant la diapo 4 	Melaijer o les daïs dica avoir eune pâte lisse ben lisse. <i>[Méleuyeu o les dè diqa eune paye liss bin liss]</i> « Mélanger avec les doigts jusqu'à une pâte très lisse. »
7) Diapo 5 : Continuez à mimer en lisant 	Lesser a ferdi e mucer tout le cai den la referdissouere 24 oures durant <i>[Leusseau a fèrdi é musseu tou le qa den la referdissouere 24 oures duran]</i> Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 24 heures.
8) 2è JOUR Diapo 6 Continuez à mimer 	Aloure, pour evailler notre cai, de cai qe j'ons-ti afere ? <i>[aloure, pour euvailleu note qa, de qa qe j'on-ti afeure ?]</i> « Alors, pour étalaer nos ingrédients, de quoi avons-nous besoin ? » Les élèves vont répondre « un rouleau », vous rectifiez « un roulè »
9) Diapo 7 Continuez à mimer 	Aloure, pour derompr notre pâte, de cai qe j'ons-ti afere ? <i>[aloure, pour deuromp not pâte, de qa qe j'on-ti afeure ?]</i> « Alors, pour découper notre pâte, de quoi avons-nous besoin ? » Les élèves vont répondre (s'ils connaissent) « des emporte pièces », vous rectifiez « des deceûpes pieces » <i>[des dequeypeu pièces].</i>
10) Diapo 8 	J'alons coti le qaterième eû é j'alons dézaler le jaone é le bllan. J'alon garder ren qe le jaone den eune bole. <i>J'alons coti le qateurième euw, dézalieu le jawne e le bian é gardeu rin qe le jaone den eune bole.</i> <i>Nous allons casser le quatrième œuf, séparer le jaune et le blanc et garder rien que le jaune dans un bol..</i>
11) Diapo 9 Continuez à mimer 	Metr les formes su la pllage gresséy o le beûre e les vatoner o le jaone d'eû melayë o un petit d'iao. <i>[Meut lè formes su la piaq grèssé o le beure é lè vatoneu o le jaowne d'euw meuleuyeu o eu petit d'iaow]</i> <i>Mettre les formes sur la plaque beurrée et les badigeonner avec le jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau.</i>
12) Diapo 10 Continuez à mimer 	« E eyou q'c'êt-ti qe j'alons mettr les sabiès a qhere ?» <i>[et euyou q'c'ê-ti que j'allons méète les sabieu a tcheure ?]</i> « et où allons-nous mettre les sablés à cuire ? » « den le fou ben sûr » <i>[dans le fou bé sûr].</i> 180 degrès 15 ([tchinze]) minutes durant.